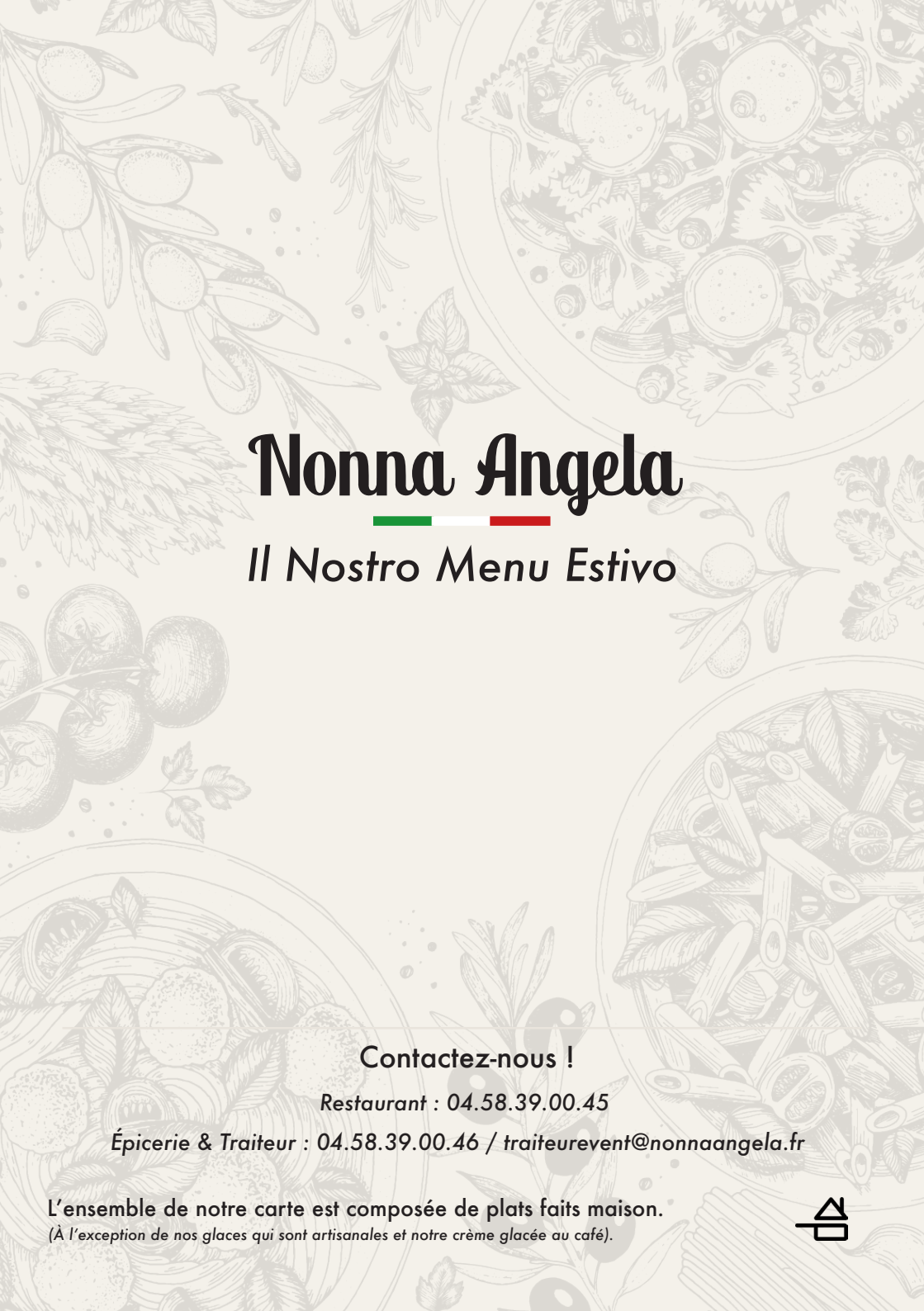




Nonna Angela



Il Nostro Menu Estivo

Contactez-nous !

Restaurant : 04.58.39.00.45

Épicerie & Traiteur : 04.58.39.00.46 / traiteurevent@nonnaangela.fr

L'ensemble de notre carte est composée de plats faits maison.

(À l'exception de nos glaces qui sont artisanales et notre crème glacée au café).



L'ensemble de notre carte est composée de plats faits maison.

(À l'exception de nos glaces qui sont artisanales et notre crème glacée au café).



Très chers convives,

Bienvenue chez NA, un lieu empreint d'Italie, d'amour et d'hospitalité, dont je suis fière d'être la fondatrice, Angela. Née en 1938 à Montebelluna, Vénétie, dans une famille ouvrière de cinq enfants, j'ai grandi au rythme effréné des journées de travail avec mon père et les moments chaleureux passés en cuisine avec ma mère, découvrant les arômes envoûtants de la polenta, du parmesan et des herbes fraîches.



Lorsque mes parents ont décidé de déménager en France pour offrir une vie meilleure à la famille, j'ai dû m'adapter à un nouvel environnement, une nouvelle langue et une nouvelle culture. Cependant, mon amour pour l'Italie et ma passion pour la cuisine italienne sont restés intacts.

Chez NA, retrouvez les valeurs qui ont façonné ma famille : le partage, la convivialité et le plaisir de recevoir à l'italienne. Si mon fils Stefano ne répond pas à vos attentes, n'hésitez pas à me le faire savoir, je saurai le recadrer comme au bon vieux temps. Profitez de l'instant de bonheur et de gourmandise chez NA, et n'oubliez pas ma petite astuce : un limoncello pour alléger après un repas copieux. Que votre expérience soit riche en joie et en délices.

Buon Appetito !

Événements privés

Un anniversaire, mariage, vin d'honneur ou projet associatif ?
Quelque soit l'événement que vous avez prévu, toute l'équipe Nonna Angela vous accompagne !

À l'intérieur de notre établissement ou à l'extérieur de celui-ci,
n'hésitez pas à nous contacter pour effectuer un devis gratuitement
et selon vos envies !

COCKTAILS

NOSTRI SPRITZ 11,90 €

Spritz della Nonna

Marendry, bitter cerise, sirop amarena, prosecco et eau gazeuse.

Spritz del Nonno

Amaretto, sirop de pomme, jus de citron, prosecco et eau gazeuse.

SPRITZ CLASSICI 10,90 €

Spritz Apérol

Apérol, prosecco, eau gazeuse.

Spritz Hugo

Fiorente, prosecco, eau gazeuse.

Spritz Limoncello

Limoncello, prosecco, eau gazeuse.

Spritz Amaretto

Amaretto, prosecco, eau gazeuse.

Spritz Italicus

Italicus, prosecco, eau gazeuse.

Spritz Campari

Campari, prosecco, eau gazeuse.

Spritz Cynar

Cynar, prosecco, eau gazeuse.

MOCKTAILS 9,90 €

Sour du moment

Purée de fruits frais, blanc d'œuf, sirop de vanille et eau gazeuse.

Antonella

Sirop de basilic, tonic ginger, basilic et ginger frais et eau gazeuse.

Innocente

Mélange de jus de fruits du moment, sirop.

Spritz Bitter

Italicus, prosecco, eau gazeuse.

SIGNATURES 12,90 €

Sour Frutta di Stagione

Alcool, purée de fruits frais maison, bitter, sirop de vanille et blanc d'œuf,

Fiore e Limone

Gin citron, vermouth blanc, basilic et liqueur de fleur de sureau.

Dolce Limone

Limoncello, vodka italienne, lait, jus de citron, extrait de vanille.

Massimo

Rhum italien, jus d'abricot, sirop de romarin et vanille, bitter romarin maison.

Negroni Barricato

Negroni revisité maison en fût de chêne, gin citron, marendry et vermouth rouge.

GIN TONIC À COMPOSER

Gin 10,90 €

Nature, citron, framboise, amarena botanique, pamplemousse.

Soda

Tonic, gingembre, rose.

CLASSICI 11,90 €

Basil Smash

Gin citron, jus de citron, basilic, bitter basilic et sirop de sucre de canne.

Espresso Martini

Vodka italienne, espresso, liqueur de café, sirop de vanille et extrait de vanille.

Sour à composer

Alcool au choix, jus de citron, blanc d'œuf, bitter et sirop-ou-pas.

Garibaldi

Campari, orange et tranche d'orange.

Americano

Campari, vermouth rouge et eau gazeuse.

Negroni

Campari, vermouth rouge, gin nature.



APERITIVI

Campari	5,00 €
Sambuca	5,00 €
Marsala Nature, œuf ou amande.	5,00 €
Martini Riserva Blanc ou rouge.	5,00 €
Verre de Prosecco	8,50 €
Bellini Prosecco et purée de pêche.	9,90 €
Rossini Prosecco et purée de fraise.	9,90 €

BIBITE FRESCHE



Eau gazeuse	25cL	3,90 €
Eau plate / gazeuse	50cL	4,90 €
Eau plate / gazeuse	1L	5,90 €
Sirop Fraise, grenadine, amarena, citron, menthe, pomme verte, framboise.	25cL	3,20 €
Diabolo	25cL	3,50 €
Molecola Classique ou zéro.	33cL	3,90 €
Estathé	25cL	3,90 €

BIRRE

PRESSIONS		
	25cL	50cL
Peroni	3,90 €	7,60 €
Peroni Sirop	4,00 €	7,70 €
Panaché	4,00 €	7,70 €
Monaco	4,00 €	7,70 €

BOUTEILLES

Helles Sans gluten.	33cL	6,90 €
Blou Blanche.	33cL	6,90 €
Balance Ambrée.	33cL	6,90 €
Via Francigena Bitter.	33cL	6,90 €

Bitter San Pellegrino	10cL	3,90 €
Limonata	26cL	3,90 €
Chinotto	26cL	3,90 €
Gazzoza	26cL	3,90 €
Jus de fruits Orange, pomme, poire, fraise, pamplemousse ananas, abricot, mangue, tomate, ACE.	20cL	3,90 €
Soda Tonic, gingembre, pamplemousse.	25cL	3,90 €

Supplément Sirop ou tranche		0,20 €
--------------------------------	--	--------

Liste allergènes disponibles page 10



ANTIPASTI

Aglie e Olio

Pizza à partager, ail et huile d'olive



Madre Perla

Burrata de 600gr à partager, crème de balsamique, huile d'olive et salade.

Trio di burrata

Trio de burrata de 460gr à partager, à la mortadelle-pistache, nature et fumée, avec salade, huile d'olive et crème de balsamique.

PIATTO DI SALUMI

Minimum pour
2 personnes

IL TAGLIERE

Assortiment de charcuterie.

10,90 € / personne

L'APERITIVO

Assortiment de charcuterie et antipasti.

11,90 € / personne

LA VEGETARIANA

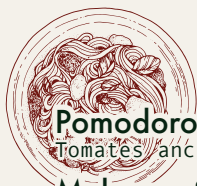
Assortiment d'antipasti.

12,50 € / personne

LA MISTO

Assortiment de charcuterie, antipasti et de fromage.

13,90 € / personne



Pomodoro e Burrata

Tomates anciennes, burrata, crème de balsamique et vinaigrette.

14,90 €

Melone e Speck

Demi-melon, speck, salade et vinaigrette.

15,50 €

Insalata di Pollo

Salade, poulet frit, vinaigrette, tomates cerises, œufs, croûtons et grana padano.

16,00 €

Bruschetta

Pain traditionnel, burratina, tomates cerises rôties à l'ail et basilic et salade.

16,90 €

Insalata di Pasta con Salmone

Salade, penne, pesto, saumon fumé, tomates cerises, pignons de pin et vinaigrette.

19,80 €

PER BAMBINI

JUSQU'À 10 ANS

12,50 €

Sirop au choix

Rigatoni con Pomodorini ou Pizza Margherita

Coupe de glace 1 boule au choix



Linguine con Peperoncino, Aglio e Olio
Linguine au piment oiseau, ail et huile d'olive.

14,90 €

PRIMI



Linguine alla Carbonara
Linguine à la carbonara, guanciale, pecorino, poivre et jaune d'œuf.

16,90 €

Rigatoni con Pomodorini, Mozzarella, Aglio e Basilico
Rigatoni aux tomates cerises rôties, mozzarella, ail et basilic.

17,50 €

Ravioli al Limone
Ravioles au citron avec jus citronné et persil plat.

21,00 €

Linguine alle Vongole
Linguine aux palourdes.

22,50 €

Risotto del Mare
Risotto de légumes au bouillon de crustacés et seiche grillée.

24,50 €

SECONDI

POISSONS

Seppia alla Griglia
Seiche grillée, tomates cerises rôties et ail et basilic.

23,90 €

Filetto di Tonno Rosso alla Piastra
Filet de thon rouge cuit à la plancha, condiment de noisette, pistache et pignons.

28,00 €

Tartare di Tonno Rosso
Tartare de thon rouge à l'italienne, sauce citron vert.

29,50 €

VIANDE

ACCOMPAGNEMENTS

Scaloppina alla Milanese 22,00 €
Escalope de veau à la milanaise.

Au choix : poissons et viandes
Ou en supplément : 2,50 €

Tartare all'Italiana 24,00 €
Tartare de bœuf à l'italienne, avec burratina.

Caponata froide

Tartare di Vitello 25,00 €
Tartare de veau et sauce citron vert.

Polenta crémeuse et romarin

Tagliata di Manzo 27,50 €
Cœur de rumsteak, tomates rôties cerises ail et basilic et grana padano.

Pommes de terre au four





Meta Pizza

Demi-pizza (au choix), accompagnée d'une salade.
Même prix que la pizza entière.

Marinara

Base tomate, origan, ail, basilic et câpres.

9,90 €

Margherita

Base tomate et fior di latte,

11,50 €

Cotto e Funghi

Base tomate, fior di latte, jambon cuit et champignons.

14,50 €

Napoletana

Base tomate, fior di latte, anchois et câpres.

15,00 €

Calabrese

Base tomate, fior di latte, saucisse nduja, olives et avec ou sans piment.

15,50 €

Vegetariana

Base tomate, fior di latte, aubergine, courgette, artichauts, poivrons et sauce basilic.

15,90 €

Quattro Formaggi

Base tomate, fior di latte, gorgonzola, taleggio et grana padano.

15,90 €

Diavola

Base tomate, fior di latte, gorgonzola, taleggio, grana padano et saucisse piquante.

16,00 €

Calzone

Base tomate, fior di latte, champignons et jambon cuit.

16,50 €

Quattro Stagioni

Base tomate, fior di latte, olives, artichauts, jambon cuit et champignons.

17,50 €

Armonia

Fior di latte, courgette, tomate, saumon fumé, basilic, citron et sauce basilic.

17,90 €

Nonna Angela

Base tomate, fior di latte, mozzarella de bufflonne, tomates cerises, jambon cru, roquette, grana padano et crème de balsamique.

17,90 €

Supplément : 2,00 €

Supplément huile de truffe : 2,50 €

Supplément burrata : 3,50 €

Liste allergènes disponibles page 10 **5**





Tagliere di Formaggi

Plateau de fromages du moment.

9,50 €

Torta alla Fragola e Pistacchio

Tartelette à la fraise, crème de pistache et pistaches concassées.

9,50 €

Fondante al Cioccolato Bianco e Pistacchio

Fondant à la pistache et chocolat blanc avec une boule de glace à la vanille.

9,50 €

Maritozzo

Brioche, crème mascarpone vanille, fruits rouges, avec ou sans sauce chocolat.

9,00 €

Fragolino

Deux boules de sorbet fraise avec liqueur de fraise (4cL).

8,50 €

Limoncino

Deux boules de sorbet citron avec limoncino (4cL).

8,50 €

Zuppa di Frutta della Settimana

Soupe de fruits de la semaine.

8,50 €

Tiramisù

Tiramisù.

8,50 €

Panna Cotta

Panna cotta, fruits rouges ou coulis de mangue.

8,00 €

Grande Crema di Caffè

Grande Crème de Café.

6,00 €

Affogato

Espresso coulé sur une boule de glace vanille.

4,50 €

GELATI

ARTIGIANALI

1 Boule	3,00 €	Vanille	Citron	Fraise	Café
---------	--------	---------	--------	--------	------

2 Boules	5,50 €	Pistache	Stracciatella		
----------	--------	----------	---------------	--	--

3 Boules	7,50 €	Chocolat	Limoncello		
----------	--------	----------	------------	--	--

Supplément	1,00 €				
------------	--------	--	--	--	--

Chantilly, sauce chocolat, coulis fruits rouges ou coulis mangue.

Noisette du Piémont



CAFETERIA

Espresso della Nonna 4,50 €
Espresso avec petite crème de café.

Espresso, Ristretto 2,00 €

Decafeinato 2,00 €

Lungho 2,20 €
Espresso ou décaféiné.

Espresso Macchiato 2,50 €
Espresso noisette.

Lungho con Crema 3,20 €
Allongé au lait.

Piccola Crema di Caffè 3,20 €

Grande Crema di Caffè 6,00 €

Affogato 4,50 €
Espresso coulé sur 1 boule de glace vanille.

Doppio Espresso 3,80 €

Tè 3,90 €
Noir earl grey, vert gingembre et ananas, et ananas, Rooibos (thé sans théine).

Infuso 3,90 €
Fruits rouges.

Marochino 4,10 €
Espresso avec pâte à tartiner noisette et mousse de lait.

Cappucino 4,00 €

Latte Macchiato 4,00 €

Cioccolato Caldo 4,00 €

DIGESTIVI

Vodka bio de Toscane 9,50 €

Rhum 5 ans 9,50 €

Whisky 5 ans 9,50 €

Génépi italien 5,00 €

Liqueur Menthe, Noisette 5,00 €

GRAPPA

Grappa di Lamborghini di Moscato Bianca 8,00 €
Grappa de Moscato blanche.

Grappa di Lamborghini Morbida 1 Anno 10,00 €
Grappa Morbida vieillie 1 an en fût de chêne.

Grappa di Lamborghini Patrimonio 2 Anni 12,00 €
Grappa Patrimonio vieillie 2 ans en fût de chêne.

Grappa Nonino Riserva 5 Anni 15,00 €
Grappa Nonino vieillie 5 ans en fût de chêne.

Grappa Nonino Riserva 8 Anni 20,00 €
Grappa Nonino vieillie 8 ans en fût de chêne.

DIGESTIFS

Liqueur Myrte, Fraise 5,00 €

Limoncello, Fiorente 5,00 €

Italicus 5,00 €

Amaretto 5,00 €

Crema d'Amaretto 5,00 €

Sambuca 5,00 €

Fernet-Branca 5,00 €
Classique ou Menthe.



VINI ROSSI

	Région	Verre 12cL	Bouteille 75cL
Merlot Domus	Vénétie	5,50 €	22,00 €
Aglianico Terre Borboniche	Vénétie	5,50 €	24,00 €
Chianti Sunny Farm	Toscane	7,00 €	24,00 €
Montepulciano d'Abruzzo	Abruzzes	7,00 €	32,00 €
Tuscante Botter	Toscane	7,00 €	33,00 €
Primitivo Pepe Nero	Pouilles	8,00 €	34,00 €
Nero d'Avola Camene	Sicile	8,00 €	34,00 €
Negroamaro Messapi	Pouilles	8,00 €	35,00 €
Valpolicella Le Bine	Vénétie	8,00 €	37,00 €
Chianti Quadro Grande	Toscane	8,00 €	42,00 €
Barbera d'Alba Pelissero	Piémont	8,00 €	45,00 €
Rubio	Toscane		52,00 €
6 Anime Cignomoro	Pouilles		55,00 €

PRESTIGIOSI

	Région	Bouteille 75cL
Per Non Dormire Torre a Cenaia	Toscane	60,00 €
Octo Toscana Torre a Cenaia	Toscane	65,00 €
Barolo Clerico	Piémont	65,00 €
Amarone Corte Giara	Vénétie	69,00 €
Barbera d'Alba Pelissero 1,5L	Piémont	89,00 €
Barbera d'Alba Pelissero 3L	Piémont	169,00 €
Barbera d'Alba Pelissero 5L	Piémont	269,00 €

BIANCHI

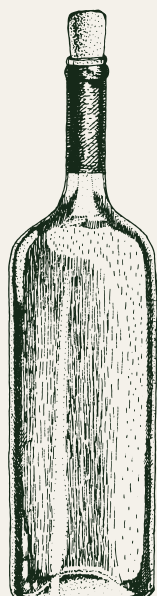
	Typicité	Région	Verre 12cL	Bouteille 75cL
Chardonnay Domus	Sec	Vénétie	5,50 €	24,00 €
Pinot Gris Sunny Farm	Sec	Vénétie	7,00 €	26,00 €
Soave	Fruité	Vénétie	7,00 €	28,00 €
Vermentino Saragat	Sec et Fruité	Toscane	8,00 €	34,00 €

Liste allergènes disponibles page 10



VINI	ROSATI	Typicité	Région	Verre	Bouteille
				12cL	75cL
Trevenuezie		Fruité	Vénétie	5,50 €	24,00 €
Chiaretto di Bardolino		Sec	Vénétie	7,00 €	29,00 €

VINI	FRIZZANTI				
Lambrusco	Rouge Pétillant	Émilie-Romagne	7,00 €	26,00 €	
Moscato d'Asti	Pétillant Moelleux	Piémont	7,00 €	28,00 €	
Prosecco Diamas	Pétillant Sec	Trévise	8,00 €	35,00 €	
Lamborgini	Pétillant Premium	Émilie-Romagne		65,00 €	



ALLERGÈNES

Spritz

Spritz della Nonna : Sulfites.
Spritz del Nonno : Sulfites, Fruits à coques.
Tous les Spritz : Sulfites.

Cocktails Signature

Sour frutta di stagione : œufs.
Fiore e limone : sulfites.
Dolce limone : lait
Negroni barricato : sulfites.

Gin Tonic

Tonic : gluten.

Mocktails

Sour du moment : œufs.
Antonella : sulfites.
Spritz bitter : sulfites.

Cocktails Classiques

Sour à composer : œufs, fruits à coque et gluten.
Americano : sulfites.
Negroni : sulfites.

Apéritifs

Sambuca : sulfites.
Marsala : sulfites, œufs et fruits à coque.
Martini Riserva : sulfites.
Prosecco : sulfites.
Bellini, Rossini : sulfites.

Bières

Bières pression : gluten
Bières bouteille : gluten sauf Helles.

Softs

Eau gazeuse : sulfites.
Molecola : fruits à coque.
Soda : fruits à coque.

Antipasti

Aglie e Olio : gluten.
Madre perla : lait.
Trio di burrata : lait et fruits à coque.

Planches à partager

Il tagliere : gluten et sulfites.
L'aperitivo : gluten et sulfites.
Vegetariana : gluten, sulfites et poisson.
Misto : gluten, sulfites et poisson.

Plats froids

Pomodoro Burrata : lait.
Bruschetta : lait.
Insalata Pasta Salmone : fruits à coque, poisson et lait.

Menu Enfant

Plats : gluten et lait.
Glace : lait.

Vins

Tous les vins contiennent des sulfites.

Pâtes

Linguine Peperoncino : gluten.
Linguine Carbonara : gluten, lupin, lait, œufs.
Rigatoni Pomodorini : gluten et lait.
Ravioli Limone :
Linguine Vongole : mollusques
Risotto del mare :

Poissons

Seppia Griglia : poisson.
Filetto di Tonno : poisson, fruits à coque.
Tartare di Tonno : poisson, fruits à coque.

Viandes

Scaloppina Milanese : gluten et œufs.
Tartare à l'italienne : lait et fruits à coque.
Tartare de veau : fruits à coque.
Tagliata de bœuf : lait.

Accompagnements

Polenta crémeuse : lait et gluten.

Pizzas

Toutes les pizzas contiennent du gluten et du lait (sauf Marinara, sans lait).
Napoletana : poissons.
Armonia : poissons.
Cotto e Funghi : sulfites.
Calabrese : sulfites.
Diavola : sulfites.
Calzone : sulfites.
Quattro stagioni : sulfites.
Nonna Angela : sulfites.

Desserts

Tagliere di formaggi : lait.
Torta Fragola Pistacchio : gluten, fruits à coque, soja.
Maritozzo : gluten, lait, soja.
Fondante Pistacchio : gluten, fruits à coque, œufs, lait.
Tiramisu : gluten, lait, fruits à coque, œufs.
Panna Cotta : lait.
Affogato : lait et œufs.

Glaces

Toutes les glaces contiennent du lait et des œufs
Sauf fraise et citron.
Pistache et Noisette du Piémont : fruits à coque.

Cafeteria

Espresso della Nonna : lait et fruits à coque.
Espresso macchiato : lait.
Lungho con crema : lait.
Piccola crema di caffè : lait et fruits à coque.
Grande crema di caffè : lait et fruits à coque.
Marochino : lait, fruits à coque et soja.
Cappuccino : lait
Latte macchiato : lait
Cioccolato caldo : lait et fruits à coque.

Digestifs

Whisky 3 ans : gluten.
Liqueur noisette : fruits à coque.
Amaretto : fruits à coque.
Creme Amaretto : fruits à coque et lait.